ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов

лучшие рецепты

овощная и грибная пицца

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Для любого из нас вполне естественно желание вкусно поесть, не затрачивая при этом много усилий на приготовление блюд. Рецепты, представленные в нашей книге, полностью отвечают принципу «еще вкуснее и проще». Лучшие пиццы из овощей и грибов, приготовленные с помощью этой книги, не оставят равнодушными никого!

- Лучшие рецепты. Овощная и грибная пицца
  - Овощные пиццы
    - Пицца овощная сборная
    - Пицца сладкая морковная
    - Пицца с морковью и творогом
    - Пицца сладкая со свеклой, луком и морковью
    - Пицца острая со свеклой, луком и морковью
    - Пицца капустная
    - Пицца с тушеной морковью
    - Пицца с маринованной капустой
    - Пицца с цветной капустой и колбасой
    - Пицца с капустой под томатным соусом
    - Пицца с капустой и кабачками
    - Пицца со сладкой репой
    - Пицца с пикантными баклажанами
    - Пицца капустная под яичной заправкой
    - Пицца с тыквой и апельсином
    - Пицца с баклажанами и помидором
    - Пицца с солеными баклажанами и ветчиной
    - Пицца с кабачками в сметане
    - Пицца с картофелем и кабачками
    - Пицца со свежими огурцами под сметаной
    - Пицца с тыквой и картофелем под майонезом
    - Пицца с помидорами, перцем и яйцами под майонезом
    - Пицца с томатами и пикантным рисом
    - Пицца с тыквой и яблоками
    - Пицца с черносливом и яблоками
    - Пицца с цветной капустой
    - Пицца «Обеденная»
    - Пицца итальянская классическая
    - Пицца «Австрийская»
  - Грибные пиццы
    -

- Пицца с грибами
- Пицца с помидорами и грибами
- Пицца с маринованным перцем и грибами
- Пицца с баклажанами и грибами
- Пицца с жареными грибами
- Пицца с артишоками, грибами и ветчиной
- Пицца с белыми грибами и луком под сметаной
- Пицца с каштанами и грибами
- Пицца с грибами и яйцом под сметаной
- Пицца с грибами в сметанном соусе
- Пицца с шампиньонами и ветчиной
- Пицца с грибами и мясом
- Пицца с морковью и шампиньонами
- Пицца «Лесная»
- Пицца «Для гостей»
- Пицца «Весенняя»
- Пицца «Дары природы»
- Пицца «Изысканная»
- Пицца «К ужину»
- Пицца творожно-грибная
- Пицца «Грибное ассорти»
- Пицца с грибами и острыми колбасками

Лучшие рецепты. Овощная и грибная пицца
Составитель Сергей Павлович Кашин

Овощные пиццы

Пицца овощная сборная

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г растительно-сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 помидор (большой, свежий), 1 помидор (большой, маринованный), 1 огурец (большой, маринованный), 1 перец (большой, маринованный), 3 морковки (маринованные), 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 3 столовые ложки майонеза, 1 помидор (небольшой), 1 столовая ложка мелко нарубленной зелени сельдерея.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане растительно-сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Нарезать свежие помидоры, огурцы и морковки дольками. Перец порезать узкими кусочками, маринованные помидоры – кружками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить все приготовленные овощи. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Измельчить блендером помидор, добавить майонез и зелень, растереть ложкой до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца сладкая морковная

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки рафинированного растительного масла, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 2 морковки (сладкой), 50 г сахара, 10 г сливочного масла.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 ½ столовой ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто.

Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Натереть морковь на крупной терке и перемешать с сахаром. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить морковь. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

Пицца с морковью и творогом

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 1 яйцо, 50 г растительно-сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 морковки (сладкой), 100 г творога (нежирного), 50 г сахара, 10 г сливочного масла.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане растительно-сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Натереть морковь на крупной терке, смешать с творогом и сахаром. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить творожно-морковную массу. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

Пицца сладкая со свеклой, луком и морковью

Ингредиенты

Для теста: 320 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или простокваши (нежирной), 1 яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 60 г сливочного маргарина, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 1 морковка (сладкая), 1 красная свекла, 100 г сливочного масла, 1 луковица, 50 г сахара.

Для смазывания противня: растительное масло.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать овощи соломкой и потушить на сливочном масле. Заправить смесь сахаром и дать постоять. Выложить на тесто овощную смесь. Поднять края пиццы. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подать на стол.

Пицца острая со свеклой, луком и морковью

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 1 яйца, 50 г сливочного масла (натурального), ½ стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 морковка, 1 красная свекла, 100 г сливочного масла, 1 луковица, специи (любые), соль.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Нарезать овощи соломкой и потушить на сливочном масле. Заправить смесь специями и пряностями по вкусу, дать настояться. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить овощную смесь, посолить. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

Пицца капустная

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки рафинированного растительного масла, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 300 г капусты (свежей), 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи, соль.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 ½ ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто.

Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нашинковать капусту соломкой и обжарить до полуготовности на растительном масле со специями. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить тушеную капусту, посолить. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

Пицца с тушеной морковью

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питье вой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки рафинированного растительного масла, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 2 морковки (сладкие), 50 г сливочного масла, 30 г сахара.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 ½ столовой ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Нарезать морковь соломкой и потушить на сливочном масле. Когда она будет готова, посыпать сахаром, дать немного постоять и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

Пицца с маринованной капустой

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла (натурального), ½ стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г капусты (соленой или маринованной), 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Потушить капусту на растительном масле до полуготовности. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить тушеную капусту. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

Пицца с цветной капустой и колбасой

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки рафинированного растительного масла, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 200 г цветной капусты, 200 г докторской колбасы, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: ½ стакана кетчупа «Чили», 4 столовые ложки сливок (свежих, повышенной жирности), 4 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 ½ столовой ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто.

Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Разделить капусту на части, сварить их в подсоленной воде до полуготовности и выложить на тесто, смазанное маслом.

Нарезать мелко колбасу и положить на цветную капусту. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с капустой под томатным соусом

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки рафинированного растительного масла, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 200 г белокочанной капусты, 10 г сливочного масла, 1 стакан томатного соуса, 50 г растительного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 0,7 стакана майонеза «Провансаль», 4 столовые ложки кетчупа (острого), 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, веточки свежей петрушки (для украшения).

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 ½ столовой ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Нашинковать капусту соломкой, потушить на растительном масле со специями и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Залить томатным соусом. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с капустой и кабачками

Ингредиенты

Для теста: 320 г пшеничной муки, 1 стакана кефира или простокваши (нежирной), 1 яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 60 г сливочного маргарина, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 200 г белокочанной капусты, 200 г кабачков, 100 г растительного масла, специи, соль.

Для соуса: 4 помидора (свежих, сочных), 2 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, 1 чайная ложка сахара, соль, молотый черный перец на кончике ножа.

Для смазывания противня: растительное масло.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нашинковать капусту соломкой и потушить на растительном масле со специями. Нарезать кабачки маленькими кубиками и также потушить. Выложить на тесто приготовленные овощи, посолить. Поднять края пиццы. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца со сладкой репой

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла (натурального), ½ стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г репы, 50 г сахара, 10 г растительного масла.

Для смазывания противня: растительное масло.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Репу отварить до полуготовности. Ложкой размять мякоть и смешать с сахаром. На тесто, смазанное маслом, выложить сладкую кашицу из репы. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

Пицца с пикантными баклажанами

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйцо, 50 г растительно-сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 баклажан (крупный), 2 красны перчика (острых), 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые).

Для соуса: 0,7 стакана майонеза «Провансаль», 4 столовые ложки кетчупа (острого), 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, веточки петрушки (для украшения).

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане растительно-сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Нарезать баклажаны тонкими колечками, потушить на растительном масле до полуготовности и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Разрезать перчики на небольшие кусочки и посыпать ими баклажанные колечки. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца капустная под яичной заправкой

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г растительно-сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г капусты (свежей), 2 яйца, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: ½ стакана кетчупа «Чили», 4 столовые ложки сливок (свежих, повышенной жирности), 4 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане растительно-сливочное масло, посолить.

Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нашинковать капусту соломкой и выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Добавить специи. Взбить яйца, посолить и залить ими пиццу. Поднять края теста. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с тыквой и апельсином

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла (натурального), ½ стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 300 г мякоти тыквы, 1 апельсин (крупный), 30 г сахара, 10 г сливочного масла.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто.

Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Пропустить мякоть тыквы через мясорубку, очистить апельсин от корочки и цедры, размять и добавить к прокрученной тыкве. Осторожно перемешать все с сахаром. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить смесь. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

Пицца с баклажанами и помидором

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г растительно-сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 баклажана (небольших), 2 помидора (свежих), 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 4 столовые ложки деревенской сметаны, 5 столовых ложек кетчупа «Чесночный», ½ столовой ложки черного молотого перца, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане растительно-сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать баклажаны тонкими колечками и потушить на растительном масле со специями до полуготовности. Нарезать помидоры колечками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить колечки баклажанов и помидоров, посолить. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с солеными баклажанами и ветчиной

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла (натурального), ½ стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 баклажана (небольших), 200 г ветчины, 120 г растительного масла, 20 г столового уксуса, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 4 столовые ложки деревенской сметаны, 5 столовых ложек кетчупа «Чесночный», ½ столовой ложки черного молотого перца, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто.

Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Нарезать баклажаны небольшими кубиками, слегка обжарить на растительном масле и залить смесью растительного масла и уксуса. Оставить на 3 часа. Нарезать ветчину тонкими ломтиками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить кусочки баклажанов и ломтики ветчины. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с кабачками в сметане

Ингредиенты

Для теста: 320 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или простокваши (нежирной), 1 яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 60 г сливочного маргарина, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 3 кабачка (небольших), 120 г сметаны, 50 г растительного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 230 г томатной пасты (без ароматических добавок), 2 чайные ложки яблочного уксуса, ½ чайной ложки молотого черного перца, 1 чайная ложка сахара, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: растительное масло.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Кабачки нарезать маленькими кубиками, обжарить на растительном масле и выложить на тесто. Посолить, добавить специи, залить сметаной. Поднять края пиццы. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Томатную пасту смешать с яблочным уксусом, добавить черный перец, сахар и соль, растереть ложкой до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца с картофелем и кабачками

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла (натурального), ½ стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 картофелины, 2 кабачка (небольших), 30 г пшеничной муки, 100 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: ½ стакана кетчупа «Чили», 4 столовые ложки сливок (повышенной жирности), 4 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать картофель и кабачки мелкими кубиками, слегка обвалять в муке и тушить на растительном масле до полуготовности. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить подготовленные овощи. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца со свежими огурцами под сметаной

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г растительно-сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 5 огурцов (свежих), 250 г сметаны, 10 г сливочного масла, специи (любые), мелко нарубленная зелень укропа и петрушки, соль.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане растительно-сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Нарезать огурцы как можно более тонкими колечками, выложить на тесто, смазанное сливочным маслом. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Залить небольшим количеством сметаны. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

Пицца с тыквой и картофелем под майонезом

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или простокваши (нежирной), 1 яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 60 г сливочного маргарина, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 100 г мякоти тыквы, 2 картофелины, 250 г майонеза, специи (любые), мелко нарубленная зелень петрушки и укропа, соль.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Нарезать тыкву и картофель кубиками, припустить на пару до полуготовности и выложить на тесто. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Залить майонезом. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать мелко нарубленной зеленью и подать на стол.

Пицца с помидорами, перцем и яйцами под майонезом

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла (натурального), ½ стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 помидора (свежих), 2 болгарских перца (свежих), 2 яйца, 100 г майонеза, 10 г сливочного масла, мелко нарубленная зелень петрушки и укропа, перец, соль.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Нарезать помидоры и перцы тонкими дольками. Сварить яйца вкрутую и нарезать колечками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить дольки овощей и кусочки яиц. Посолить, добавить специи. Залить пиццу майонезом. Поднять края теста.

Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

Пицца с томатами и пикантным рисом

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки рафинированного растительного масла, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 200 г риса, 2 помидора (свежих), 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые).

Для соуса: 0,7 стакана майонеза «Провансаль», 4 столовые ложки кетчупа (острого), 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, веточки свежей петрушки (для украшения).

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 ½ столовой ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто.

Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Отварить рис в подсоленной воде, затем слегка поджарить в растительном масле со специями и выложить на смазанное сливочным маслом тесто. Помидоры нарезать кружочками и положить на рис. Посолить, поднять края пиццы.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Майонез смешать с острым кетчупом, добавить зеленый лук и взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с тыквой и яблоками

Ингредиенты

Для теста: 320 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или простокваши (нежирной), 1 яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 60 г сливочного маргарина, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 200 г мякоти тыквы, 2 яблока (сладких), 50 г сахара.

Для смазывания противня: растительное масло.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Тыкву пропустить через мясорубку, яблоки очистить от кожицы и сердцевинок и натереть на терке. Перемешать все с сахаром и выложить на тесто. Поднять края пиццы.

Поставить в горячую духовку и запечь до готовности. Нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подать на стол.

Пицца с черносливом и яблоками

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 0,2 стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г сливочного масла (натурального), ½ стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 яблока (сладких), 70 г чернослива, 50 г сахара, 10 г сливочного масла.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Подогретую воду смешать с теплым молоком, всыпать дрожжи, перемешать до однородного состояния. Понемногу добавить муку и распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить яйца по одному, посолить и замесить однородное тесто. Накрыть его льняной салфеткой и оставить в теплом месте до тех пор, пока полученная масса не увеличится примерно в два раза. Затем раскатать тесто в тонкую лепешку, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевинок, нарезать тонкими дольками и слегка присыпать сахаром. Измельчить чернослив и смешать с нарезанными яблоками. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить приготовленную смесь. Поднять края пиццы.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Горячую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

Пицца с цветной капустой

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 2 яйца, ½ стакана деревенской сметаны, 1 столовая ложка сахара, 60 г сливочного масла (натурального), ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 550 г творога (свежего, средней жирности), 120 г бекона (копченого), 1 стакан мелко нарубленной цветной капусты, 2 морковки (свежие), 2 яйца, 1 луковица (некрупная), ½ чайной ложки черного молотого перца, соль на кончике ножа.

Для соуса: 3 столовые ложки сметаны (нежирной), 1 чайная ложка брусничного сока, ½ чайной ложки черного молотого перца, ½ чайной ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Яйца взбить миксером, понемногу добавляя распущенное на водяной бане сливочное масло, сметану, муку, соль и сахар. Замесить однородное тесто, раскатать его в тонкий пласт и выложить на противень, заранее смазанный маслом.

Бекон нарезать тонкими полосками, выложить на тесто в виде решетки. Лук и морковь очистить, вымыть, обсушить салфеткой и пропустить через мясорубку или измельчить блендером. Добавить цветную капусту, перемешать. Полученную массу ровным слоем выложить поверх бекона, посолить, поперчить. Яйца взбить миксером, понемногу добавляя протертый через сито творог. Готовую смесь равномерно распределить по овощам. Поставить пиццу в горячую духовку и запекать до готовности. Сметану взбить миксером, добавить ягодный сок, соль и перец. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Обеденная»

Ингредиенты

Для теста: 1 кг картофеля (рассыпчатого), 2 луковицы (крупные), 3 столовые ложки рафинированного растительного масла, ½ чайные ложки соли.

Для начинки: 5 помидоры (спелые, крупные), 1 кабачок (молодой), 120 г колбасы «Салями» или «Сервелата», 250 г сыра «Российский».

Для соуса: 0,7 стакана кетчупа (острого), 4 столовые ложки деревенской сметаны, 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Картофель очистить, натереть на крупной терке или измельчить блендером. Лук очистить, нарезать полукольцами, смешать с картофелем, добавить соль.

В глубокую сковороду или жаровню влить масло, ровным слоем выложить готовое «тесто» и обжарить с двух сторон до подрумянивания. Полученную лепешку выложить на плоский противень, смазанный растительным маслом.

Кабачок очистить, нарезать тонкой соломкой. Поми доры вымыть, обсушить салфеткой и нарезать тонкими кружочками. Колбасу измельчить, смешать с кабачками и выложить на картофельный пласт, сверху равномерно распределить кружочки помидоров. Сыр натереть на крупной терке, посыпать им пиццу. Поставить блюдо в разогретую духовку и запекать до расплавления сыра. Кетчуп соединить со сметаной, добавить зелень и взбить миксером до однородного состояния. Выложить готовую пиццу на керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца итальянская классическая

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки, 60 г растительносливочного масла, 3 желтка (сырых), соль на кончике ножа.

Для начинки: 350 г помидоров (спелых), 200 г сыра «Моцарелла», 0,3 стакана оливкового масла, ½ чайной ложки майорана.

Для соуса: 4 столовые ложки мясного бульона, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 2 столовые ложки кетчупа (острого), 1 чайная ложка столовой горчицы.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое волосяное сито, добавить распущенное на водяной бане растительно-сливочное масло, вбить желтки по одному, посолить и замесить однородное тесто. Раскатать его тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Помидоры нарезать тонкими полукружиями, выложить на тесто. Посыпать их измельченным сыром и майораном, полить оливковым маслом. Поставить пиццу в духовку и запекать до подрумянивания краев.

Вареное яйцо измельчить блендером или протереть через сито, добавить горячий бульон, горчицу, кетчуп и взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Австрийская»

Ингредиенты

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 220 г сливочного масла (натурального), 4 желтка (сырых), ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 320 г томатного пюре (свежего), 5 луковиц (некрупных), 170 г сыра «Моцарелла», 4 столовые ложки оливкового масла, ½ чайной ложки орегано, ½ чайной ложки соли.

Для соуса: 230 г томатной пасты (без ароматических добавок), 2 чайные ложки яблочного уксуса, ½ чайной ложки черного молотого перца, 1 чайная ложка сахара, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Масло растопить на водяной бане, добавить муку, яичные желтки, соль и замесить однородное тесто. Разделить полученную массу на четыре равные части, раскатать их тонким слоем.

Выложить лепешки на смазанный маслом противень. Лук очистить, нарезать тонкими кольцами, сыр натереть на крупной терке или измельчить блендером. Ровным слоем нанести на тесто томатное пюре, смешанное с орегано, посыпать луком и сыром, посолить, полить оливковым маслом. Поставить пиццы в разогретую духовку, запечь до готовности.

Томатную пасту смешать с яблочным уксусом, добавить черный перец, сахар и соль, растереть ложкой до однородного состояния. Выложить готовые пиццы на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Грибные пиццы

Лесные и выращенные в искусственных условиях грибы содержат очень много полезных для человека белков, обладают высокой калорийностью и практически не имеют противопоказаний к применению. Они прекрасно сочетаются с мясом, овощами и другими продуктами. Именно поэтому грибы можно назвать универсальной начинкой для пиццы. Кроме того, их можно использовать в качестве одного из компонентов соуса для пиццы.

Пицца с грибами

Ингредиенты

Для теста: 06 стакана молока (цельного), 230 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки рафинированного растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г белых грибов, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 1 столовая ложка деревенской сметаны, 1 чайная ложка лимонного сока (свежевыжатого), ½ чайной ложки молотого черного перца, ½ чайной ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень. Грибы отварить со специями, нарезать тонкими дольками и выложить на смазанное сливочным маслом тесто. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с помидорами и грибами

Ингредиенты

Для теста: 0,4 стакана молока (цельного), 230 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки рафинированного растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г белых грибов, 2 помидора (свежих), 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 0,6 стакана майонеза «Провансаль», 120 г сыра «Голландский» (тертого), 1 яйцо (сваренное вкрутую), ½ чайной ложки молотого красного перца, ½ чайной ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло и соль, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, сделать бортики по краям.

Грибы очистить от пленки, нарезать тонкими дольками и отварить со специями. Помидоры нарезать кусочками. На смазанное маслом тесто выложить готовые грибы и кусочки помидоров. Посолить. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Майонез смешать с протертым через сито яйцом, добавить тертый сыр, перец и соль, растереть ложкой до однородного состояния или взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с маринованным перцем и грибами

Ингредиенты

Для теста: 0,6 стакана молока (цельного), 230 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки рафинированного растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г белых грибов, 2 перца (маринованных), 10 г сливочного масла, перец, соль.

Для соуса: 4 помидора (свежих, сочных), 2 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, 1 чайная ложка сахара, соль, черный молотый перец на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Белые грибы нарезать тонкими дольками и слегка отварить со специями. Перчики нарезать тонкими длинными дольками. Подготовленные продукты выложить на смазанное сливочным маслом тесто, посолить. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Помидоры мелко нарезать или протереть через сито, добавить майонез, соль, сахар и перец, взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с баклажанами и грибами

Ингредиенты

Для теста: 270 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ стакана питьевой воды, 2 яйца, 50 г растительно-сливочного масла, 0,2 стакана молока (цельного), соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 баклажана, 100 г грибов (любых), 100 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 2 яйца, 0,2 стакана питьевой воды, 1 чайная ложка лимонного сока (свежевыжатого), 1 чайная ложка яблочного уксуса, 3 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки и сельдерея, ½ чайной ложки молотого черного перца.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Воду смешать с подогретым молоком, всыпать дрожжи и размешать ложкой до полного растворения. Понемногу добавить муку, вбить яйца по одному, влить распущенное на водяной бане растительно-сливочное масло, посолить. Замесить однородное тесто, сформовать из него округлый ком, накрыть сверху льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Грибы нарезать, обвалять в муке, слегка обжарить в растительном масле. Баклажаны очистить от кожицы, нарезать тонкими колечками и обжарить в растительном масле. На смазанное маслом тесто выложить подготовленные баклажаны и грибы. Посолить, добавить специи, поднять края. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Яйца взбить миксером, добавляя сначала воду, затем лимонный сок, уксус, перец, соль и зелень. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с жареными грибами

Ингредиенты

Для теста: 0,4 стакана молока (цельного), 230 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки рафинированного растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 3 помидора (свежих), 100 г грибов (любых, свежих), 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: ½ стакана кетчупа «Чили», 4 столовые ложки сливок (свежих, повышенной жирности), 4 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло и соль, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, сделать бортики по краям.

Нарезать мелкими кусочками грибы, обжарить на растительном масле. Нарезать помидоры тонкими колечками. На смазанное сливочным маслом тесто выложить грибы, на них колечки помидоров. Посолить, добавить специи. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками.

Пицца с артишоками, грибами и ветчиной

Ингредиенты

Для теста: 320 г пшеничной муки, 1 стакан кефира или простокваши (нежирной), 1 яйцо, 18 г порошкообразных дрожжей, 60 г сливочного маргарина, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 100 г артишоков, 100 г белых грибов, 100 г ветчины, специи (любые), соль.

Для соуса: 1 столовая ложка деревенской сметаны, 1 чайная ложка лимонного сока (свежевыжатого), ½ чайной ложки черного молотого перца, ½ чайной ложки соли.

Для смазывания противня: растительное масло.

Способ приготовления

Охлажденный маргарин нарезать мелкими кубиками, смешать с кефиром (или простоквашей), яйцом и мукой, всыпать дрожжи, посолить, замесить однородное тесто и оставить в теплом месте на 30 минут. Затем раскатать из полученного теста лепешку, смазать ее с двух сторон оливковым маслом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Артишоки очистить от кожицы, нарезать кусочками и отварить в подсоленной воде до готовности. Грибы нарезать дольками и отварить. Ветчину нарезать небольшими тонкими кусочками. Выложить приготовленную начинку на тесто, посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Поставить в горячую духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с лимонным соком, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца с белыми грибами и луком под сметаной

Ингредиенты

Для теста: 0,6 стакана молока (цельного), 230 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки рафинированного растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 250 г белых грибов, 1 луковица, 100 г сметаны, 100 г сливочного масла, 50 г пшеничной муки, мелко нарубленная зелень петрушки и укропа, специи (любые), соль.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Грибы нарезать тонкими дольками, слегка обсыпать мукой и припустить на сливочном масле. Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать на сливочном масле до золотистого цвета. На смазанное сливочным маслом тесто выложить подготовленную начинку, посолить, добавить специи. Поднять края. Залить сметаной и выпекать до готовности в духовке при средней температуре. Горячую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

Пицца с каштанами и грибами

Ингредиенты

Для теста: 0,6 стакана молока (цельного), 230 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки рафинированного растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г каштанов, 100 г грибов (любых, свежих), 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень. Каштаны очистить от кожицы, отварить в подсоленной воде и нарезать тонкими дольками. Грибы нарезать тонкими дольками и отварить со специями. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить готовые продукты, посолить, добавить специи. Поднять края пиццы.

Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до подрумянивания. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

Пицца с грибами и яйцом под сметаной

Ингредиенты

Для теста: 0,6 стакана молока (цельного), 230 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки рафинированного растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г грибов (любых, свежих), 3 яйца, 70 г сметаны, 10 г сливочного масла, мелко нарубленная зелень петрушки, специи (любые), соль.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Грибы нарезать тонкими дольками и отварить со специями. Сварить яйца вкрутую. На тесто, смазанное сливочным маслом, выложить отваренные грибы и нарезанные тонкими дольками яйца. Посолить. Поднять края, залить сметаной и выпекать до готовности в духовке при средней температуре.

Горячую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, посыпать мелко нарубленной зеленью и подавать на стол.

Пицца с грибами в сметанном соусе

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки рафинированного растительного масла, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 200 г белых грибов, 100 г сметаны (нежирной), 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 ½ ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто. Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Грибы очистить от пленки, разрезать на тонкие дольки, положить в небольшую кастрюлю, залить сметаной и тушить до готовности. Затем выложить на смазанное сливочным маслом тесто, посолить, добавить специи. Поднять края. Запечь в заранее разогретой духовке. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подавать на стол.

Пицца с шампиньонами и ветчиной

Ингредиенты

Для теста: 230 г пшеничной муки, 0,8 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, 4 столовые ложки рафинированного растительного масла, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 120 г шампиньонов, 150 г ветчины, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 50 г пшеничной муки, специи (любые).

Для соуса: 4 столовые ложки деревенской сметаны, 5 столовых ложек кетчупа «Чесночный», ½ столовой ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплой воде, добавить соль, 1 ½ ст. ложки муки, растереть ложкой до исчезновения комочков, оставить на 15–20 минут в теплом месте, добавить растительное масло и оставшуюся муку и замесить однородное тесто.

Оставить его в теплом месте до тех пор, пока объем полученной массы не увеличится приблизительно в два раза. Затем раскатать тесто тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Шампиньоны нарезать мелкими кусочками, слегка обсыпать мукой и припустить на сливочном масле. Ветчину нарезать мелкими кусочками. Лук мелко нашинковать и обжарить с ветчиной на сливочном масле. На смазанное сливочным маслом тесто выложить подготовленную начинку, посолить, добавить специи. Поднять края. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с грибами и мясом

Ингредиенты

Для теста: 0,4 стакана молока (цельного), 230 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки рафинированного растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г говядины, 100 г белых грибов. 50 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: ½ стакана кетчупа «Чили», 4 столовые ложки сливок (свежих, повышенной жирности), 4 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло и соль, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, сделать бортики по краям. Мясо отварить со специями до готовности, нарезать тонкими кусочками. Грибы слегка обсыпать мукой и припустить на сливочном масле. На смазанное сливочным маслом тесто выложить кусочки мяса и грибов, посолить. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности. Сливки смешать с кетчупом, добавить зелень и взбить миксером или венчиком до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца с морковью и шампиньонами

Ингредиенты

Для теста: 0,6 стакана молока (цельного), 230 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки рафинированного растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г шампиньонов, 50 г красной фасоли (консервированной), 50 г белой фасоли (консервированной), 1 морковка, 70 г сливочного масла, 30 г пшеничной муки, специи (любые).

Для соуса: 0,6 стакана майонеза «Провансаль», 120 г сыра «Голландский», 1 яйцо (сваренное вкрутую), ½ чайной ложки молотого красного перца, ½ чайной ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Шампиньоны нарезать тонкими дольками, слегка обвалять в муке и припустить на сливочном масле. Морковь отварить до полуготовности и нарезать тонкими длинными ломтиками. На смазанное сливочным маслом тесто выложить дольки грибов, моркови и фасоль. Посолить, поперчить. Поднять края пиццы. Поставить в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Майонез смешать с протертым через сито яйцом, добавить тертый сыр, перец и соль, растереть ложкой до однородного состояния или взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.

Пицца «Лесная»

Ингредиенты

Для теста: 0,6 стакана молока (цельного), 230 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки рафинированного растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 250 г шампиньонов или вешенок (маринованных), 130 г сыра «Пармезан» (тертого).

Для соуса: 2 яйца, 0,2 стакана питьевой воды, 1 чайная ложка лимонного сока (свежевыжатого), 1 чайная ложка яблочного уксуса, 3 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки и сельдерея, ½ чайной ложки молотого черного перца, ½ чайной ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, понемногу добавить растительное масло и муку, посолить и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняным полотенцем и оставить в теплом месте на 45 минут. Затем раскатать тонким слоем и выложить на смазанный маслом противень.

Грибы измельчить, выложить на поверхность теста, посыпать тертым сыром. Поставить пиццу в духовку и запечь до готовности. Яйца взбить миксером, добавляя сначала воду, затем лимонный сок, уксус, перец, соль и зелень.

Горячую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Для гостей»

Ингредиенты

Для теста: 350 г пшеничной муки, 0,7 стакана питьевой воды, 18 г порошкообразных дрожжей, ½ чайной ложки соли.

Для начинки: 4 помидора (свежих, спелых), 5 шампиньонов, 3 зубчика чеснока (молодого), 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки и укропа, 4 столовые ложки рафинированного растительного масла, ½ чайной ложки черного молотого перца, ½ чайной ложки соли.

Для соуса: 0,6 стакана майонеза «Провансаль», 120 г сыра «Голландский» (тертого), 1 яйцо (сваренное вкрутую), ½ чайной ложки молотого красного перца, ½ чайной ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в подогретую воду, размешать, понемногу добавить муку, посолить и замесить однородное крутое тесто. Сформовать из него округлый ком, отбить руками, сделать несколько надрезов сверху, накрыть салфеткой и оставить на 2 часа в теплом месте. Затем раскатать в тонкий пласт, выложить на смазанный маслом противень и сделать по краям небольшие бортики. Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть мелко нарезать, посолить и выложить ровным слоем на тесто. Поставить пиццу в горячую духовку на 10 минут, затем достать и остудить.

Чеснок пропустить через чеснокодавилку, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, полученной смесью полить помидорную массу. Грибы отварить на пару до готовности, измельчить, украсить пиццу, посолить, поперчить, посыпать сверху зеленью. Снова поместить противень в духовку на 15 минут.

Майонез смешать с протертым через сито яйцом, добавить тертый сыр, перец и соль, растереть ложкой до однородного состояния или взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, красиво разложить на большом керамическом блюде, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Весенняя»

Ингредиенты

Для теста: 0,4 стакана молока (цельного), 230 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки рафинированного растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 320 г сморчков или строчков (отварных), 200 г ветчины (нежирной), 1 яйцо (сваренное вкрутую).

Для соуса: 2 яйца, 0,7 стакана питьевой воды, 1 столовая ложка лимонного сока (свежевыжатого), ½ чайной ложки молотого чайного перца, ½ чайной ложки соли, веточки укропа и петрушки (для украшения).

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло и соль, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут. Затем раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, сделать бортики по краям.

Грибы мелко нарезать, смешать с кусочками ветчины и натертым на мелкой терке вареным куриным яйцом, выложить полученную массу на тесто.

Яйца взбить миксером до однородного состояния, добавить лимонный сок, растворенный в воде, соль и перец, всыпать зелень, снова взбить или размешать ложкой. Полить соусом пиццу и запечь в духовке до готовности. Нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам и подать на стол.

Пицца «Дары природы»

Ингредиенты

Для теста: 520 г пшеничной муки, 120 г сливочного масла (натурального), 3 желтка (сырых), 1 чайная ложка соли.

Для начинки: 430 г лесных опят (отварных), 120 г груздей (соленых или маринованных), 3 помидора (свежих, спелых), 3 кусочка (небольших) ветчины (нежирной), 2 зубчика чеснока (молодого), 5 столовых ложек рафинированного растительного масла, 1 луковица (некрупная), 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени укропа, 100 г сыра «Голландского», ½ чайной ложки молотого черного перца, ½ чайной ложки соли.

Для соуса: 5 помидоров, 60 г сыра «Тильзитер», 4 столовые ложки клюквы или брусники (свежих), 1 столовая ложка деревенской сметаны, 1 чайная ложка измельченных ядер грецкого ореха, 1 чайная ложка молотого черного перца, 1 чайная ложка соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку просеять через волосяное сито, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить желтки, посолить и замесить руками или миксером однородное тесто.

Раскатать его тонким слоем, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры очистить, измельчить блендером или протереть через сито, добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок и измельченный лук, влить растительное масло, посолить, поперчить, выложить на сковороду с тефлоновым покрытием и тушить в течение 35 минут, периодически помешивая деревянной лопаткой. Грибы нашинковать тонкими ломтиками.

Выложить на тесто сначала томатную массу, затем кусочки ветчины и грибов.

Посыпать тертым сыром и зеленью, оставить на 20 минут в теплом месте.

Затем поместить в разогретую духовку и запекать до подрумянивания.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком и снять кожицу.

Мякоть пропустить через мясорубку, в полученную массу добавить натертый на мелкой терке сыр, сметану, орехи и ягоды.

Посолить, поперчить, осторожно перемешать ложкой (ягоды должны остаться целыми).

Готовую пиццу нарезать порционными кусками, выложить на

большое фарфоровое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «Изысканная»

Ингредиенты

Для теста: 550 г пшеничной муки, 120 г сливочного масла, 3 желтка, соль на кончике ножа.

Для начинки: 120 г вешенок или груздей (маринованных), 4 желтых помидора, 1 луковица (некрупная), 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки и сельдерея, 60 г томатной пасты (готовой), 3 столовые ложки рафинированного оливкового масла, 320 г сыра «Пармезан» (тертого), ½ чайной ложки молотого черного перца, ½ чайной ложки соли.

Для соуса: 4 столовые ложки сметаны (нежирной), 60 г лесных грибов (опят или белых, вареных), 120 г сыра «Тильзитер» (тертого), 1 яйцо (сваренное вкрутую), ½ чайной ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Муку просеять через мелкое волосяное сито, добавить распущенное на водяной бане сливочное масло, вбить желтки по одному, посолить и замесить однородное крутое тесто. Раскатать его тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, выровнять поверхность и сделать небольшие бортики по краям.

Грибы измельчить, помидоры нарезать тонкими кружочками, лук очистить и измельчить блендером. Выложить на тесто сначала грибы, затем томатную пасту, лук, помидоры и зелень, посолить, поперчить, посыпать тертым сыром, полить оливковым маслом. Поставить пиццу в разогретую духовку, запечь до подрумянивания. Лесные грибы измельчить блендером или протереть через сито, добавить сметану, мелко нарубленное куриное яйцо, тертый сыр и соль, перемешать и подогревать на водяной бане в течение 2 минут. Готовую пиццу выложить на большое керамическое блюдо, полить соусом и подать на стол.

Пицца «К ужину»

Ингредиенты

Для теста: 0,4 стакана молока (цельного), 15 г порошкообразных дрожжей, 1 яйцо, 2 столовые ложки рафинированного растительного масла, 220 г пшеничной муки, соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 помидора (спелых), 400 г белых грибов или подосиновиков, 3 зубчика чеснока, 350 г сыра «Моцарелла», 5 столовых ложек оливкового масла, 3 луковицы (некрупные), ½ чайной ложки молотого черного перца, ½ чайной ложки соли.

Для соуса: 120 г белых груздей (малосольных), 3 столовые ложки деревенской сметаны, 1 яйцо (сваренное вкрутую), ½ чайной ложки черного молотого перца, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи всыпать в теплое молоко, перемешать, всыпать 1 ½ столовые ложки муки, посолить, растереть образовавшиеся комочки. Добавить растительное масло, яйцо и муку, замесить однородное крутое тесто. Оставить его в теплом месте на 30 минут, накрыв льняным полотенцем. Полученную массу тонко раскатать, выложить на смазанный маслом противень и разровнять.

Помидоры мелко нарезать, добавить масло и пропущенный через чеснокодавилку чеснок, перемешать, положить соль и перец и варить на водяной бане в течение 10–15 минут, периодически помешивая. Лишняя жидкость при этом должна испариться.

Грибы вымыть, нарезать очень тонкими ломтиками и ровным слоем выложить на тесто. Сверху распределить ровным слоем томатную массу, затем мелко нарубленный репчатый лук и тертый сыр. Поставить пиццу в разогретую духовку и запечь до готовности.

Грузди очень мелко нарезать, яйцо протереть через сито, соединить с грибами, добавить сметану, поперчить, посолить. Полученную массу взбить миксером до однородного состояния. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подать на стол.

Пицца творожно-грибная

Ингредиенты

Для теста: 1 стакан молока (цельного), 300 г пшеничной муки, 1 столовая ложка рафинированного растительного масла, 15 г порошкообразных дрожжей, 1 желток (сырой), 2 столовые ложки деревенского творога, соль на кончике ножа.

Для начинки: 3 помидора (спелых, сочных), 5 шампиньонов (маринованных), 5 ломтиков (небольших) сыра «Пармезан», 120 г сыра «Российский» (тертого), 2 столовые ложки оливкового масла, ½ чайной ложки молотого черного перца, ½ чайной ложки тимьяна, 1 чайная ложка молотого базилика (сухого), ½ чайной ложки соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло, протертый через сито или измельченный блендером творог, яичный желток, соль, муку и замесить однородное тесто.

Сформовать из него округлый ком, надрезать сверху крест-накрест, накрыть хлопчатобумажной салфеткой и оставить в теплом месте на 2 часа.

Еще раз вымесить, раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень и разровнять. Оставить на 20–30 минут.

Помидоры вымыть, ошпарить кипятком, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Шампиньоны нарезать соломкой.

Выложить на тесто сначала помидорную массу, затем грибы, полить оливковым маслом, посолить, положить кусочки сыра «Пармезан», посыпать специями, сверху равномерно распределить тертый сыр «Российский».

Поставить пиццу в горячую духовку и запечь до готовности.

Нарезать порционными кусками, красиво разложить на большом фарфоровом или керамическом блюде, полить горчичным соусом и подать на стол.

Пицца «Грибное ассорти»

Ингредиенты

Для теста: 580 г пшеничной муки, 3 чайной ложки сахара, 1 стакан питьевой воды, 50 г сливочного масла (натурального), 3 чайные ложки кетчупа «Татарский», 18 г порошкообразных дрожжей, 1 желток (сырой), 1 чайная ложка соли.

Для начинки: 230 г шампиньонов (сваренных на пару), 150 г вешенок (обжаренных), 120 г лесных опят (вареных), 2 луковицы (некрупные), 3 помидора (спелые), 140 г сыра «Пармезан» (тертого), ½ чайной ложки молотого черного перца, ½ чайной ложки соли, 3 столовые ложки измельченной зелени петрушки.

Для соуса: 5 столовых ложек натертого (на мелкой терке) яблока, 1 столовая ложка ореховой пасты, 2 столовые ложки деревенской сметаны, 7 столовых ложек овощной икры (готовой), 1 чайная ложка молотого красного перца, 1 чайная ложка соли.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи и сахар растворить в подогретой воде, поставить на 25 минут в теплое место. В отдельной емкости соединить распущенное на водяной бане масло, яичный желток, кетчуп и соль, добавить дрожжевую массу, понемногу всыпать муку и замесить однородное крутое тесто. Оставить его в тепле, накрыв тканевой салфеткой, до тех пор, пока его объем не увеличится примерно в два раза.

Готовое тесто раскатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять и сделать по краям небольшие бортики.

Лук очистить, нарезать тонкими колечками. Грибы измельчить блендером и перемешать, помидоры нарезать кружочками.

Выложить на тесто сначала лук, затем грибной фарш и помидоры, посыпать солью и перцем, сверху равномерно распределить тертый сыр и зелень. Поставить пиццу в духовку и запекать до подрумянивания.

Яблочное пюре смешать с ореховой пастой, добавить овощную икру, посолить, поперчить, положить сметану и взбить миксером до однородного состояния. Нарезать готовую пиццу порционными кусками, красиво разложить на большом керамическом блюде, полить соусом и подать на стол.

Пицца с грибами и острыми колбасками

Ингредиенты

Для теста: 0,4 стакана молока (цельного), 230 г пшеничной муки, 18 г порошкообразных дрожжей, 2 столовые ложки рафинированного растительного масла, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г белых грибов, 100 г охотничьих колбасок (острых), 10 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Для соуса: 4 столовые ложки деревенской сметаны, 5 столовых ложек кетчупа «Чесночный», ½ столовые ложки молотого черного перца, соль на кончике ножа.

Для смазывания противня: сливочное или растительное масло.

Способ приготовления

Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить растительное масло и соль, понемногу всыпать муку и замесить однородное тесто. Сформовать из него округлый ком, накрыть льняной салфеткой и оставить в теплом месте на 35 минут. Затем скатать тонким пластом, выложить на смазанный маслом противень, разровнять, сделать бортики по краям.

Грибы нарезать тонкими дольками, слегка обвалять в муке и обжарить на сливочном масле. Колбаски очистить от кожицы и нарезать тонкими колечками. На смазанное маслом тесто выложить подготовленную начинку, добавить специи. Поставить пиццу в заранее разогретую духовку и запечь до готовности.

Сметану смешать с кетчупом, посолить, поперчить и взбить миксером. Готовую пиццу нарезать порционными кусками, разложить по тарелкам, полить соусом и подавать на стол.